

RINGKASAN

Proses Produksi Roti Sobek di UPT. Makanan dan Minuman *Tefa Bakery & Coffee*, Elvina Nurul Amelia, NIM B32182014, 58 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana, S.Tp., M.P.

Roti didefinisikan sebagai makanan yang terbuat dari tepung terigu, air, dan gula yang pada pengolahannya dilakukan proses fermentasi menggunakan ragi, tetapi ada juga yang tidak menggunakan ragi dan pemanggangan. Salah satu yang khas dari sebuah roti adalah teksturnya yang lembut dan mengembang. Mengembangnya roti dikibatkan oleh adanya ragi yang ditambahkan ketika proses pembuatan roti. Dalam ilmu pangan, roti dikelompokkan dalam produk bakery. Sama halnya seperti di belahan dunia lain, budaya makan roti juga berkembang di Indonesia (Astawan, 2005).

UPT. Makanan dan Minuman *Tefa Bakery & Coffee* Politeknik Negeri Jember merupakan unit perusahaan yang bergerak dalam bidang makanan dan minuman dengan berbagai macam produk diantaranya roti, kopi, edamame sampai dengan olahan jamur seperti kaldu dan bumbu pecel. Beberapa jenis roti di UPT. Makanan dan Minuman *Tefa Bakery & Coffee* antara lain roti kering, roti tawar, roti sobek, roti kasur, roti sisir, dan beberapa macam roti manis. Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan yang bertempat di UPT. Makanan dan Minuman *Tefa Bakery & Coffee* yang berlokasi di Jln.Tawamangu, Desa Tegalgede, Kecamatan Summersari, Kabupaten Jember, Jawa Timur 68124, yang dilaksanakan pada tanggal 01 Oktober sampai 30 November 2020.

Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan ini, yaitu meningkatkan wawasan, pengetahuan, serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan di UPT. Makanan dan Minuman *tefa bakery & coffee*, memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat membandingkan anatar teori yang diperoleh dengan aplikasinya di lapangan, menambah pengetahuan tentang pengolahan roti yang baik

dan benar. Adapun dari tujuan khusus dari kegiatan Praktek Kerja Lapang ini, yaitu mengetahui alur proses produksi roti yang ada di UPT. Makanan dan Minuman *tefa bakery & coffee* dan mengetahui permasalahan yang timbul pada setiap proses produksi serta cara penanganannya.